CACAO
ACADEMIA EN ARTES DULCES

DIPLOMADO PANADERÍA PARA EMPRENDER

CURSOS ESPECIALIZADOS EN PANADERÍA



POR ARTE CULINARIO CORONADO

9 CLASES

HORARIO

Sabatinos 9:00 a 14:00 hrs.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

El curso está dirigido al público en general, **especialmente a las personas que buscan emprender,** que desean formar un negocio de panadería y entender paso a paso los procesos de panificación.

ARTE CULINARIO CORONADO

TENEMOS MÁS DE **17 AÑOS** DE EXPERIENCIA EN LA EDUCACIÓN GASTRONÓMICA

35 AÑOS DE RESPALDO POR NUESTROS SALONES CORONADO LÍDERES EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

CATALOGADOS DENTRO DE LAS **6 MEJORES ESCUELAS** DE GASTRONOMÍA POR EL CUERPO DIPLÓMATICO GASTRÓMICO DE MÉXICO

Taller enfocado, en el proceso de producción de panadería mexicana; desde la selección de ingredientes, hasta el proceso de ventas, enseñando las diferentes técnicas con el paso a paso para la creación de tu panadería.

Conocerás todo respecto a la preparación, confección y tratamiento de las diversas masas. de igual manera dominarás el método correcto para hornear diversos tipos de panes.
Se abordarán temas referentes a la estandarización de costos, así mismo la identificación de insumos y rendimientos.

PANADERÍA PARA EMPRENDER

TEL: 55 5390 9212
/CACAOACADEMIA
/CACAO

AV. MARIO COLÍN NO. 10 COL. RANCHO
SAN ANTONIO, TLANEPANTLA DE BAZ

*LOS PRECIOS, DESCRIPCIONES Y DETALLES CONTENIDOS EN ESTE DOCUMENTO SE ENCUENTRAN SUJETOS A CAMBIO SIN PREVIO AVISO

CONTENIDO TEMÁTICO

CURSOS ESPECIALIZADOS EN PANADERÍA

BATIDOS CLÁSICOS EN PANADERÍA

EXPLICACION TÉCNICA DE FUNDAMENTOS
Y HERRAMIENTAS

Panque Chino
Mantecadas
Garibaldis
Besos
Multi

MASAS ENRIQUEZIDAS

Conchas
Trenzas
Dona
Rebanada

PAN DE TEMPORADA

Pan de Muerto
Rosca de Reyes

HOJALDRADO SEMANA 1

Hojaldre
Apastelada

HOJALDRADO SEMANA 2

Orejitas
Peine
Palomas
Ojo de Buey

HOJALDRADO FERMENTADAS

Danesa
Cuernito
Bigote
Corbata

MASAS QUEBRADAS

Polvorones
Bisquet
Puerquito

FRANCES SALADO

Bolillo
Telera
Pambazo
Español



TEL: 55 5390 9212
/CACAOACADEMIA
/CACAO

AV. MARIO COLÍN NO. 10 COL. RANCHO
SAN ANTONIO, TLANEPANTLA DE BAZ

*LOS PRECIOS, DESCRIPCIONES Y DETALLES CONTENIDOS EN ESTE DOCUMENTO SE ENCUENTRAN SUJETOS A CAMBIO SIN PREVIO AVISO

POLÍTICAS
DE INSCRIPCIÓN

INVERSIÓN INICIAL
$1,990

- **INSCRIPCIÓN**
- **UNIFORME**
  (Mandil, kit herramientas)
- **SEGURO DE ACCIDENTES**

Liquidar 10 días antes de la de fecha de inicio

PAGO EN UNA EXHIBICIÓN
$6,990

REALIZA TU PAGO

ESTUDIOS GASTRONOMICOS DEL VALLE DE MEXICO S.C
CUENTA: **01 10 89 82 79** CLABE: **012 180 001 108 982 791**
*No se aplica devolución

EQUIPO PERSONAL

Bascula individual
Brocha de cerda fina
Colador chico o mediano
Batidor globo
Raspa de plástico
Regla de 30 cm
Plaque (cuchara, tenedor y cuchillo)
Cuchillo chef
Cuchillo mondador
Espátula pastelera mediana
Miserable de plástico

PARA INGRESAR A LA COCINA

Mandil de peto (completo)
Red para cabello
Sin aretes, reloj, pulseras (sin accesorios)
Zapato cómodo
Manual impreso
Cabello recogido
Recipiente para trasladar la preparación
Botella de agua para hidratarse en cocina

TEL: 55 5390 9212
/CACAOACADEMIA
/CACAO

AV. MARIO COLÍN NO. 10 COL. RANCHO
SAN ANTONIO, TLANEPANTLA DE BAZ

*LOS PRECIOS, DESCRIPCIONES Y DETALLES CONTENIDOS EN ESTE DOCUMENTO SE ENCUENTRAN SUJETOS A CAMBIO SIN PREVIO AVISO